

Discovery -至福の一品-

<i>Caviar Plate Grand Maison Style</i> キャビア “グランメゾンの原価出し！ファーストクラスの旅”	6800
<i>Cocktail of Sea Urchin, Tomato Mousse and Consommé Jelly</i> ウニ “トマトのムース オマール海老のコンソメゼリー寄せ”	1000
<i>Soup of seasonal food from Chef Kikuchi</i> 鮎 “シェフ菊池によるガストロノミーなヴィシソワーズ	1500
<i>Pate de Campagne, Normandie Style</i> パテ・ド・カンパーニュ “ノルマンディー風”	1800
<i>Luxury Salad, Assorted Various Seafood and Seasonal Vegetable</i> 美食家風サラダ “豪華食材たちの大円舞曲”	2500
<i>Tartar of Horse meat with various condiments</i> 馬肉のタルタル “奏でるハーモニー”	2500
<i>Good Condition! Assorted Cheese plate</i> “生きた”チーズ “CPA プロフェッショナルによるセレクション”	1800

Innovation -スペシャリテ-

<i>Pie of Venison and Foie Gras” Grand Maison Style</i> アンクルート “鹿フィレ肉とフォワグラ グランメゾン風”	4800
<i>“Rossini” File of Beef and Foie Gras Saute, Truffle Sauce</i> ロッシェニ 『四皇帝風』 “牛フィレ/フォワグラ/トリュフ/キャビア”	3900
<i>Domestic Maesawa-Beef Roast, Truffle Sauce</i> 前沢牛の極みロースト “トリュフと卵黄のクーリ”	4800
<i>Speciality of Chef Kamiki, Duck Breast Roast, Apicius Style</i> 鴨 “胸肉のロースト シェフ神木によるアピシウス風”	3800
<i>Beef Sirloin Steak, Red Wine Sauce</i> 牛ステーキ 400g “クラシカルな赤ワインソース”	3800
<i>Homard Lobster Roast from Chef Yoshida</i> 活オマール海老 “シェフ吉田の閃きと情熱の一皿”	3900
<i>Maguro Covered with Scallop Mousse, Passion Fruits Sauce</i> 本マグロ “ミ・キュイ 2021 夏スタイルで”	3000
<i>Today's Japanese Fish Plate</i> 海の恵み “本日の魚介をその日のスタイルで”	2800

Eatertainment -食後のひととき-

<i>Assorted Sherbet and Ice Cream</i> ジェラート “リフレッシュな明日への一皿”	1000
<i>Croissant Plate from Oreno Bakery</i> クロワッサン・アイス “シェフ・ブーランジェ平良の挑戦”	1000
<i>Chocolate Rare Cake with Fruits</i> ショコラ “最高級ヴァローナチョコレートの誘惑”	1200
<i>Today's Flambee Dessert</i> フランベ “メートル・ド・テルによる燃え上がる炎の演出”	1500

Course -コースメニュー-

Menu Saison

[コース・セゾン]

4800

～歓喜～

Entre Froid

美食家風サラダ

*

～原点～

Seasonal Soup

季節のスープ

*

～信頼～

メインディッシュをお選び下さい

Main Dish

本日の魚介料理

or

本日のお肉料理

*

～希望～

Dessert

ヴァローナチョコのレアケーキ

*

～余韻～

Café

食後のお飲み物

Menu Oreno

[コース・オレノ]

6800

～歓喜～

Entr.Froid

オマール海老のコンソメ

“トマトのムース、カクテル仕立て”

*

～原点～

Entre Chaud

アーティチョーク

“モン・サン＝ミシェルへの旅”

*

～無限～

Poisson

鱧のヴァプール

“UMAMI のオーシャン”

*

～信頼～

メインディッシュをお選び下さい

Main Dish

ロッシーニ『四皇帝風』

“牛フィレ/フォワグラ/トリュフ/キャビア”

or

シャラン産 鴨胸肉のロースト

“アピシウス風”

*

～刻遊～

Avant-Dessert

アヴァン・デセール

*

～希望～

Café et Dessert

情熱のフランベ・スイーツ

*

～余韻～

Café

食後のお飲み物

※表示価格は『税込価格』です。別途『サービス料 10%』を頂戴しております
※当店をご利用の全てのお客様に俺のベーカリーの自家製のパンをご用意しております

Premium Course -プレミアム-

Menu Grand Maison

[コース・グランメゾン]

12000

～再会～

Amuse-Bouche

キャビア

“アミューズ・ブーシュ”

*

～歓喜～

Entre Froid

フォワグラ

“モンブラン仕立て”

*

～原点～

Entre Chaud

アーティチョーク

“モン・サン＝ミシェルへの旅”

*

～無限～

Entre Chaud

本マグロ

“ミ・キュイ 2021 夏スタイルで”

*

～王道～

Poisson

活オマール海老

“香り・旨み・余韻のトリロジー”

*

メインディッシュをお選び下さい

～革新～

Specialite

アンクルート

“鹿フィレ肉とフォワグラ グランメゾン風”

or

前沢牛の極みロースト

“トリュフと卵黄のクーリ”

*

～刻遊～

Avant-Dessert

アヴァン・デセール

*

～希望～

Café et Dessert

“イーターテイメント”

俺のクレープシュゼット

食後のお飲み物

